

Pâte à wrap ou tortilla

Le point d'attention de cette recette est sur la cuisson : si c'est trop cuit, le wrap devient difficile à rouler et se déchire.

Parts

12

Préparation

15'

Repos

/

Cuisson

2'



Matériel

Saladier, rouleau à pâtisserie, balance, râpe, casserole, poêle, plaque de cuisson.

Ingrédients

- 400g de farine de blé T55
- 210ml d'eau tiède
- 100g de beurre bien froid
- 1 cuillère à café de sel

Étapes

1. Mélanger la farine et le sel.
2. Râper le beurre avec une râpe à fromage au dessus de ce mélange puis malaxer avec le bout de vos doigts jusqu'à ce que la texture ressemble à une pâte à crumble (miettes).
3. Ajouter ensuite l'eau tiède et pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique.
4. Couper votre pâton en 12 morceaux de même poids. Les façonner en forme de boule.
5. Prendre le premier pâton et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'étaler de façon à obtenir une crêpe très fine, d'une quinzaine de centimètre de diamètre.
6. Faire chauffer une poêle à jusqu'à ce qu'elle commence à fumer.
7. Déposer votre galette et baisser le feu (il doit être encore vif mais pas au maximum) : Cuisson de +/- 1 minute par côté.